GNOCCHI SALTATI AL TARTUFO

Chef: Leonardo Pellacani

Ingredienti Menù

1000 g Gnokki - PD1

180 g Crema tartufata - E52

90 g Preparazione a base di burro chiarificato e tartufo d'estate - PT9

q.b. Carpaccio di tartufo - P69

q.b. Fonduta con Fontina D.O.P. della Valle d'Aosta - EY1

Ingredienti

q.b. Latte

Procedimento

Per 6 persone

Miscelare gli Gnokki Menù con acqua fredda secondo le dosi e le modalità riportate sulla confezione; con l'impasto ottenuto preparare gli Gnocchi e cuocerli in abbondante acqua salata. Al termine della cottura, scolarli e rosolarli nella Preparazione a base di burro chiarificato e tartufo d'estate. Nel frattempo in una casseruola riscaldare sul fuoco la Crema con tartufo con un pò di latte. Preparare il piatto ponendo sul fondo la Crema con tartufo, posizionare gli Gnocchi ed ultimare con Fonduta con Fontina calda e Carpaccio di tartufo.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)